

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil pada praktikum ini adalah:

1. Pembuatan gula stevia terdapat beberapa tahapan, yaitu pengeringan, penghalusan, ekstraksi, serta evaporasi.
2. Variabel suhu yang optimum yaitu suhu 60°C pada tekanan -15 cmHg dan putaran agitator 7/10. Densitas yang didapatkan yaitu 1,0220 gr/ml pada menit ke-0; 1,0244 gr/ml pada menit ke-10 dan 1,0256 gr/ml pada menit ke-20. Viskositas yang didapatkan yaitu 0,8994 Cp pada menit ke-0; 0,9527 Cp pada menit ke-10 dan 1,0769 Cp pada menit ke-20.
3. Semakin lama waktu evaporasi, maka densitas dan viskositas akan semakin tinggi, hal ini disebabkan karena menguapnya air dalam ekstrak sehingga produk yang dihasilkan semakin kental.

7.2. Saran

1. Praktikum sebaiknya dilakukan dalam waktu yang bersamaan agar mempermudah ketika analisa.
2. Perhatikan pada saat pengeringan daun stevia jangan sampai gosong.